



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİBOYNUZU UNLU MUZLU EKMEK

<https://naturelkaseyirdefteri.com/>

5 adet olgun muz
3 yumurta
4-5 kare bitter çikolata
70-80 gr badem
30 g (3 yemek kaşığı) keçiboynuzu unu
1 yemek kaşığı keçiboynuzu özü
1 yemek kaşığı hindistancevizi yağı
100 gr karabuğday veya tam buğday unu
2 yemek kaşığı hindistancevizi rendesi
1/2 çay kaşığı karbonat

Yumurtaları çırpın muzları ekleyip çırpmaya devam edin. Çikolata hariç sırayla diğer malzemeleri ekleyin. Kek kıvamının gelen karışımı baton kek kalıbına dökün ve çikolataları parçalayıp üzerine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derecede 30 dk pişirin.

